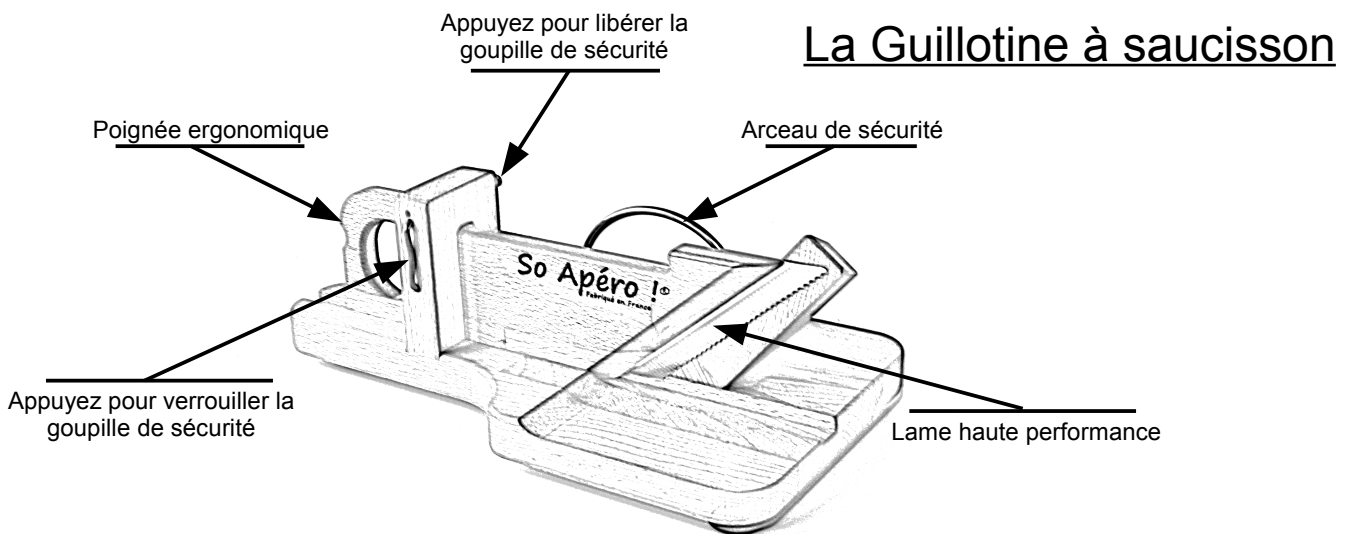


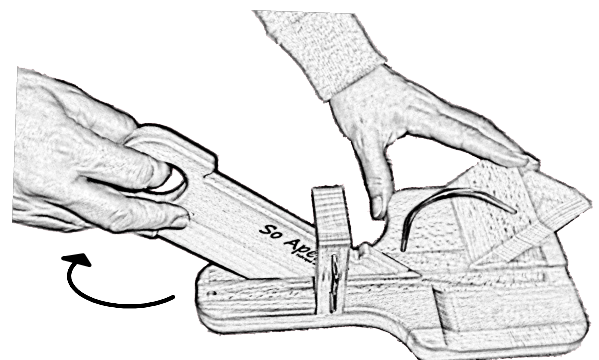
### Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.
2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.
4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07, taille 9 GANT09).
5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.
6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.
7. Dégustez.



### Conseils d'entretien

- Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.
- Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménager.
- Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.
- Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.
- La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiser spécial lames dentées ou par un professionnel.



Pour un nettoyage plus facile, retirez le couteau.

### Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

Consultez le site internet du fabricant [www.guillotine-saucisson.fr](http://www.guillotine-saucisson.fr)

So Apéro!<sup>®</sup> La Guillotine à saucisson dispose d'une protection internationale INPI-OHMI.